



Hautschutz- und Händehygieneplan

für Personal in der Küche

Hautschutz- und Händehygieneplan für Personal in der Küche

Was	Wann	
Hautschutz 	• vor Arbeitsbeginn • vor Feuchtarbeiten • nach dem Händewaschen	
Schutzhand- schuhe 	• beim Umgang mit hautreizenden, verschmutzenden und färbenden Lebensmitteln • bei Reinigungs- oder Desinfektionsarbeiten	
Hände waschen 	• bei Arbeitsbeginn • bei wahrnehmbarer Verschmutzung • nach Toilettenbenutzung	
Hände desinfizieren 	• beim Betreten des Küchenbereiches • vor jedem neuen Arbeitsgang mit leichtverderblichen oder fertig zubereiteten Lebensmitteln • nach Arbeiten mit problematischer Rohware (Fisch, Eier, Geflügel, Fleisch, Salate), auch wenn Handschuhe getragen wurden • nach Toilettenbenutzung und Naseputzen	
Hände pflegen 	• nach der Arbeit • vor längerer Pause	

	Wie	Womit
	• Creme auf Handrücken auftragen • sorgfältig eincremen (Fingerzwischenräume, Nagelfalze, Handgelenke nicht vergessen) • immer auf trockene und saubere Haut • einige Minuten einwirken lassen	Produktname
	• nur auf trockene, saubere Hände anziehen • Stulpen umschlagen • bei Bedarf Handschuhe aus Baumwolle unter den Schutzhandschuhen tragen	Einmalhandschuhe bevorzugt aus Nitril Produktname Chemikalienschutzhandschuhe Produktname
	• Hände nass machen • Handreinigungsmittel dosiert auftragen • mit handwarmem Wasser aufschäumen und abwaschen • Hände sofort gut abtrocknen	Produktname
	• ca. ml Händedesinfektionsmittel Sekunden (laut Herstellerangabe) in die trockenen Hände einreiben • Problemzonen einbeziehen (Fingerzwischenräume, Fingerseitenkanten, Nagelfalze, Fingerkuppen, Daumen, Handgelenke)	Produktname
	• Creme auf Handrücken auftragen • sorgfältig eincremen • immer auf trockene und saubere Haut	Produktname

Datum:

Unterschrift

Wichtig – unsere Tipps

Hautschutz



Benutzen Sie vorbeugend geeignete Hautschutzcremes vor hautbelastenden Tätigkeiten und nach dem Händewaschen während der Arbeitszeit. Diese Produkte unterstützen die Barrierefunktion Ihrer Haut.

Wählen Sie Produkte ohne Duft- und möglichst ohne Konservierungsstoffe. Diese Zusatzstoffe können Ihre Haut reizen und Allergien hervorrufen. Die Hautschutzcreme muss für die vorgesehene Tätigkeit geeignet sein (z. B. lebensmittelgeeignet).

Schutzhandschuhe



Tragen Sie lebensmittelgeeignete Einmalhandschuhe beim Umgang mit hautreizenden oder verschmutzenden Lebensmitteln. Damit können Sie Hautentzündungen und Verunreinigungen vorbeugen.

Benutzen Sie ungepuderte Handschuhe, sie sind generell hautverträglicher. Gepuderte Latexhandschuhe sind wegen der hohen Allergiegefahr verboten.

Tragen Sie chemikalienbeständige Schutzhandschuhe bei Feuchtreinigungs- und Desinfektionsarbeiten. Die dazu verwendeten Mittel können die Haut reizen und zu Allergien führen. Einmalhandschuhe bieten hier höchstens einen sehr kurzzeitigen Schutz. Chemikalienbeständige Schutzhandschuhe erkennen Sie an der Kennzeichnung mit Erlenmeyerkolben.

Desinfizieren Sie nach dem Ablegen der Schutzhandschuhe die Hände, wenn bei der Arbeit Kontakt mit Krankheitserregern möglich war (z. B. Reinigen von Arbeitsflächen nach Geflügelfleischkontakt). Beim Ablegen der Handschuhe können Keime auf Ihre Haut gelangen.

Tragen Sie Handschuhe nur so oft und so lange wie nötig. Unter dem Handschuh kann sich Feuchtigkeit entwickeln, die Hornschicht quillt auf und die Hautbarriere wird durchlässiger für das Eindringen schädigender Substanzen.

Tragen Sie möglichst Baumwollhandschuhe unter den Handschuhen, wenn längere Tragezeiten absehbar sind. Damit können Sie dem Feuchtigkeitsstau entgegenwirken. Wechseln Sie die Baumwollhandschuhe, wenn sie feucht sind.

Nutzen Sie bei direktem Kontakt mit zubereiteten Lebensmitteln Zangen, Gabeln oder andere Hilfsmittel anstelle von Handschuhen. Dadurch können Sie die Handschuhtragezeiten verringern.

Hände waschen



Waschen Sie die Hände nur bei Arbeitsbeginn, nach Toilettenbenutzung und bei wahrnehmbarer Verschmutzung. Häufiges Waschen lässt die Hornschicht aufquellen, dadurch gehen Hautfette und Feuchthaltefaktoren verloren, die Haut trocknet aus.

Trocknen Sie Ihre Hände nach dem Waschen sorgfältig mit weichen Einmalhandtüchern ab. Achten Sie besonders auf gutes Trocknen der Fingerzwischenräume.

Tragen Sie während der Arbeit keinen Schmuck an Händen und Unterarmen. Das Tragen von Schmuck erhöht die Unfallgefahr und durch den Feuchtigkeitsstau können Hauterkrankungen entstehen.

Verwenden Sie eine pH-hautneutrale Waschlotion (pH 5,5). Sie erhält den natürlichen pH-Wert der Haut.

Hände desinfizieren



Desinfizieren Sie die Hände mit einem geprüften und als wirksam befundenem lebensmittelgeeigneten alkoholischen Händedesinfektionsmittel der VAH-Liste (VAH = Verbund für Angewandte Hygiene). Verwenden Sie keine Mischpräparate aus Waschlotion und Desinfektionsmittel. Diese können zu Reizungen führen und die Haut austrocknen. Die alleinige Händedesinfektion ist hautschonender als das Händewaschen.

Wenden Sie das Händedesinfektionsmittel auf trockenen Händen an. Eine wirksame Desinfektion erreichen Sie nur, wenn Sie eine ausreichende Menge (eine hohle Hand voll) über sämtliche Bereiche der trockenen Hände einreiben und diese für die Dauer der vorgeschriebenen Einwirkzeit damit feucht halten.

Hände pflegen



Verwenden Sie Hautpflegecremes vor längeren Pausen, nach Arbeitsende und in der Freizeit. Dadurch helfen Sie Ihrer Haut sich zu regenerieren.

Wählen Sie Produkte ohne Duft- und möglichst ohne Konservierungsstoffe. Diese Zusatzstoffe können Ihre Haut reizen und Allergien hervorrufen.